Rezept

Pfälzer Gurkengemüse

Ein Rezept von Pfälzer Gurkengemüse, am 14.11.2026

Zutaten

	1,5 kg dicke Schmorgurken (ersatzweise Salatgurken)
2 EL	Mehl
2 EL	Weißweinessig
	Salz
75 g	durchwachsener Speck
2 EL	Öl
200 ml	kräftige Fleischbrühe
	je 1 Bund Dill und Schnittlauch
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Gurken schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne herausschaben. Die Gurkenhälften in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Speck ohne Schwarte sehr fein würfeln.

2. In einem Schmortopf das Öl erhitzen, die Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 7 Min. leicht knusprig ausbraten. Das Mehl darüberstreuen und hell anrösten. Nach und nach die Brühe und den Essig unterrühren, einmal aufkochen lassen. Die Gurkenstücke untermischen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen.

3. Den Dill und den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Zum Schluss unter die Gurken mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt gut zu Bratwürstchen und Pellkartoffeln.